

Menù di Capodanno

La Nostra Degustazione di Antipasti Cotti

+++++

Cannellone fatto in casa
ripieno di Sogliola,
Mazzancolle e Fiori di Zucca
Besciamella allo Zafferano
su battuto di Gamberi rosa

+++++

Fregola Sarda ai Crostacei
Frutti di mare, Capesante
e Pomodorino del Piennolo

+++++

Carré di Tonno Rosso,
il suo fondo Bruno,
Giardiniera di Verdure in
Agrodolce saltate al Wok

+++++

Frittino di Calamaretti Locali
servito al centrotavola




+++++

Il nostro Pandorino Artigianale
Gelato al Cremino,
Mou al Caramello salato
e Arachidi tostate

+++++

Ribolla Gialla del Collio
(1 bottiglia ogni 2 persone)
Acqua e Caffè

A MEZZANOTTE

-  Brindisi di mezzanotte
-  Spettacolo pirotecnico
-  Cotechino della tradizione

MENÙ 100€ P.P.

MENÙ CON DEGUSTAZIONE
DI CRUDI 125€ P.P.



MENÙ BAMBINI 40€

OPZIONE 1

- Prosciutto e Bufala
- Fettuccine al Ragout di carne Chianina
- Fettina Panata con patatine
- Sbriciolata alla Nutella

+++++

OPZIONE 2

- Spaghetti alle Vongole
- Frittura di Calamari con patatine
- Sbriciolata alla Nutella